Et como commincia abollir mettiui dentro il Riso & poni la pignatta sopra la brascia longi dal focho uoltando spesso spesso col cochiaro Accio ch non pigli fume / & fallo bollir per spatio de meza hora / Simelemente poterai cocer lo ditto Riso con latte di capra ó co altro latte / Et per ch simelemenestra piglia uolenteri il fume / quando ne pigliasse / Il modo da cacciarlo & questo / Caccia for la menestra de la pignatta / & guarda non toccar il fundo / Et ponila in unaltra pignatta netta / Dapoi togli una pezza biancha & doppiala in tre / ó quattro doppie & bagnala dacqua fresca / Dapoi premi for lacqua & mutti la pezza cosi doppia sopra la pignatta de la menestra / & lascia uella star per un quarto dora / & bagniala unaltra uolta & rimuttila sopra la pignatta se sera necessario / & in questo modo il fume si cacciara fore / Ne trouo miglior remedio per cacciare questo fume / Et simelmente fa al farro.

Mandolata.

Et farne octo menestre Togli una libra de amandole monde & bianche / & pistale mito bene bagnandole spesso co acqua fresca como e ditto di sopra Accio ch no faccia no olio & agionqui una mollicha di pane biancho Et distempera ogni cosa con acqua fresca / Et passa per lastrameonia & mutti in una pignatta abollir sopra labrascia

Et lassala bollir.

Et lassala bollir una ottaua dora / Et etra duo metteui abollir co dette amandole meza libra de zuccharo fino / Et questa amandolata uole esser un pocho liquida / Et ponendoui un pocha dacqua rosata sarrebe migliore.

Lasagne de polle de Cappone.

Togli la pelle del cappone cotto allesso & taglula in pezzoli & ponila i brodo di cappone grasso & fallo bollir per spatio dimeza hora con un pocho di zafrano / Dapoi fa lemenestre & metteui di sopra un pocho di caso / con spetie.

Brodo de ciceri rosi.

Et farne octo menestre / Togli una libra & meza di ciceri & lauali co acqua calda & poneli i quella pignatta dou gli uorrai cocer & ch siano scolti & metteui meza ocia di farina cioe / del fior / & metteui pocho olio & bono / & un pocho di sale / & circha uinti granelli di pepe rotto / & un pocha di canella pista / & mena molto bene tutte queste cose insieme co lemani / Dapoi poniui tre bocali dacqua / & un pocha di saluia / & rosmarino / & raduci di petrosillo / & fagli bollir tanto ch siano co sumati alla quantitade di octo menestre / Et quando sonno quasi cotti mettiui un pocho doglio / Et se lobrodo si facesse per amalati non gli por ne olio ne spetie.

Manfrigo in menestre.